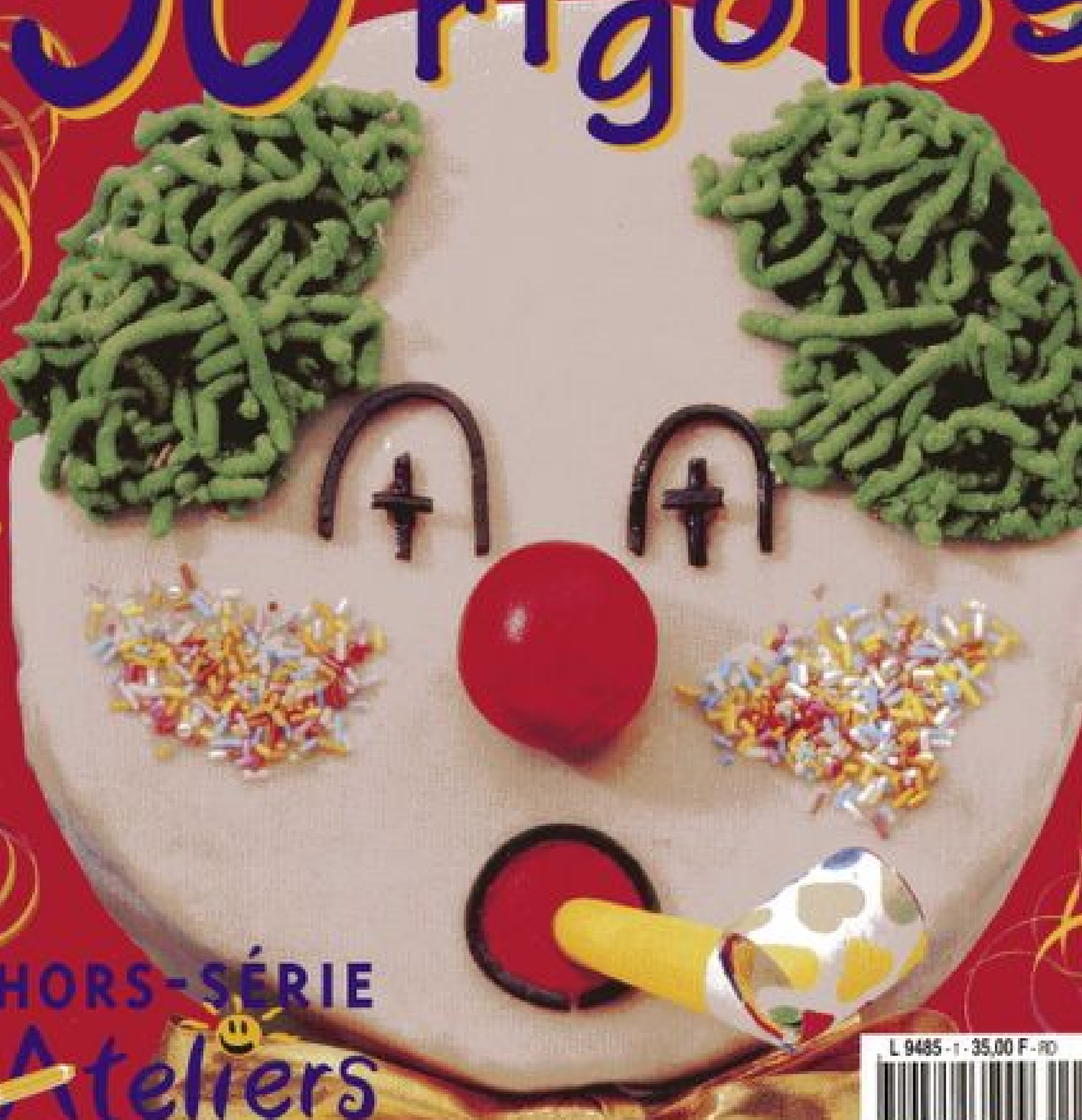
ANNIVERSAIRES ET GOÛTERS

DES RECETTES FACILES EXPLIQUÉES PAS À PAS

50 gâteaux rigolos



HORS-SÉRIE

Ateliers MAGAZINE

L 9485 - 1 - 35,00 F - RD

SUISSE : 10,50 FS • CANADA : 8,75 $C • BELGIQUE : 250 FB

Gâteaux et pâtes, tes

Avec trois recettes de gâteaux, et trois fonds de pâtes en poche, tu pourras réaliser tous tes gâteaux. Fondants, croustillants, moelleux... ronds, carrés, roulés... nature ou au chocolat. Prépare tes moules et cours vite mettre la main à la pâte !



Génoise et biscuit roulé

4 œufs, 125 g de sucre, 125 g de farine, (et 25 g de cacao en poudre pour la génoise au chocolat).



Ce qu'il te faut

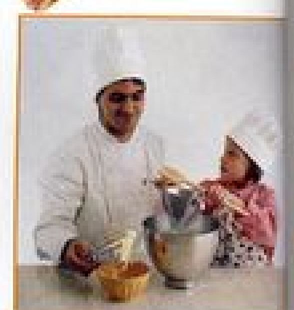
Conseil : ton mélange au bain-marie doit doubler de volume avant d'ajouter la farine.



1 Dans un grand bol, casse les 4 œufs. Ajoute les 125 g de sucre, puis mélange.



2 Demande à un grand de battre au fouet le mélange, au bain-marie (40 °C). Fais mousser.



3 Tamise la farine au dessus d'un bol, e tourne délicatement. Pou obtenir une génoise a chocolat, ajoute du cacao



4 Beurre ton moule, puis verse une cuiller de farine en pluie au-dessus du moule. Tapote.



5 Verse la pâte dans le moule en grattant avec une cuiller en bois. Lisse la préparation. Fais cuire à four doux (20 min, 180 °C).



6 Biscuit roulé : étale la pâte sur une plaque re couverte de papier sulfuri sé. Fais cuire à four chaud (5 à 10 min, 210 °C).

recettes de base





Quatre-quarts

250 g de beurre, 250 g de sucre, 250 g de farine, 4 œufs, 1 jus de citron, 1 cuiller à café de levure chimique en poudre (pour 1 gros gâteau ou 2 petits).



Ce qu'il te faut



1 Fais ramollir ton beurre. Dans un bol, mélange le beurre mou et le sucre, en tournant à l'aide d'une cuiller en bois.



2 Ajoute la farine, la levure, les œufs un à un, et le jus de citron. Verse dans un moule beurré. Fais cuire à four chaud (25 min, 180 °C).

Conseil :
tu peux parfumer ton quatre-quarts à la fleur d'oranger ou au citron.

Gâteau au chocolat

450 g de chocolat noir, 150 g de beurre, 5 œufs, 1 cuiller à soupe de farine, 4 cuillers à soupe de sucre.

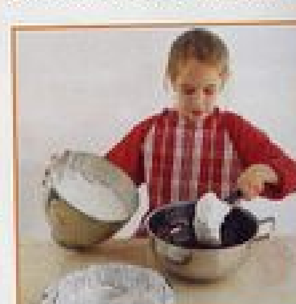


Ce qu'il te faut

Conseil :
une fois cuit, laisse refroidir ton gâteau dans son moule. Mets-le au réfrigérateur avant de le démouler.



1 Demande à un grand de faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Ajoute les jaunes et la farine. Monte au fouet les blancs en neige. Avec 3 cuillers à café de sucre, ils resteront fermes.



2 Mélange délicatement les blancs au mélange beurre/chocolat. Borde ton moule de papier sulfurisé, verse la pâte. Mets à cuire à four chaud (15 min, 220 °C).





Pâte sucrée sablée

1 œuf, 125 g de beurre,
125 g de sucre,
275 g de farine (pour petits sablés ou fond de tarte).



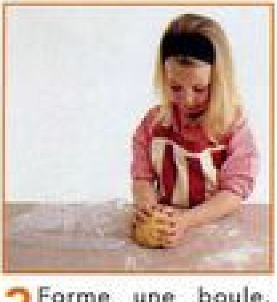
Ce qu'il te faut



1 Commence par malaxer à la main, dans un grand saladier, sucre et beurre mou.



2 Ajoute la farine et l'œuf. Travaille ta pâte sur la table, en l'écrasant petit à petit avec tes paumes.



3 Forme une boule. Mets-la dans un sac plastique et laisse-la reposer au frais. ■

Pâte feuilletée

250 g de farine,
1 cuiller à café de sel,
115 ml d'eau,
200 g de beurre.



Ce qu'il te faut



1 Verse l'eau. Ajoute le sel et la farine, puis mélange. C'est ta «détrempe» ! Mets-la dans un sac plastique, au réfrigérateur.



2 Glisse ton beurre dans u sac plastique. Écrase-le au rouleau en lui donnant une forme de carré.



3 Étale ta «détrempe en forme d'étoile. Pose ton carré de beurre au centre et enferme-le complètement.





Tu trouveras le patron du pliage pour la pâte feuilletée en page 55.



4 Recommence l'opération 6 fois en faisant faire 2 tours complets à ton pliage de pâte. Laisse reposer 1/4 h entre chaque tour.



5 Laisse reposer la pâte 10 à 15 minutes puis recommence l'opération 4 trois fois, en laissant reposer entre chaque manipulation. ■

Pain d'épice



Ce qu'il te faut :

350 g de farine,
1 cuiller à café de bicarbonate de soude,
1 cuiller à soupe de gingembre,
1 cuiller à soupe de cannelle en poudre,
1 œuf, 125 g de beurre,
175 g de sucre roux,
4 cuillers à soupe de miel,
(et 1 cuiller à café de cacao en poudre si tu veux donner une teinte roux foncé à ton pain d'épice).



1 Fais fondre le beurre, à feu doux, avec le miel et le sucre. Laisse refroidir. Mélange à la cuiller.



2 Dans un bol, mélange la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle et le cacao.



3 Verse le mélange beurre /sucre sur le mélange farine /épices. Ajoute un œuf. Tourne à la cuiller.



4 Verse la pâte sur une table farinée. Travaille-la à la main. Forme une boule puis mets-la au frais.



5 Farine ta table puis étale la pâte au rouleau. Découpe tes formes avec des emporte-pièce.



6 Pose le tout sur une plaque à cuire non beurrée. Mets au four (7/10 min, 190 °C). ■

Astuces de métier

Pastillage, glaçage... Ce sont des mots compliqués de pâtissier pour évoquer de vrais décors à savourer. Le pastillage dur te sert à modeler, le pastillage mou et le glaçage remplacent la pâte d'amandes pour recouvrir tes gâteaux.

Pastillage dur

500 g de sucre glace, 6 feuilles de gélatine, 4 cuillers à soupe d'eau, 1 cuiller à soupe de glucose.



1 Fais ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Ensuite, demande à un grand de les faire fondre dans une casserole avec 4 cuillers d'eau et 1 de glucose.



2 Verse le mélange fondu dans ton sucre glace. Mélange. Maintenant, à toi de sculpter ! ■



Ce qu'il te faut

Pastillage mou

500 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, 2 cuillers à soupe de glucose, de la fécule de maïs.



1 Verse le sucre, le blanc d'œuf et le glucose dans un bol ou dans un mixer. Mélange bien.



2 Sur une table, malaxe avec de la fécule de maïs. Ce pastillage te servira à recouvrir les gâteaux. ■

Glace royale

300 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, quelques gouttes de jus de citron.



1 Au-dessus de ton bol, sépare le blanc et le jaune pour ne garder que le blanc d'œuf.



2 Verse le sucre glace, mélange, puis ajoute du citron. Ta préparation doit être mousseuse. ■



pour tout décorer

Frises, petits messages d'amour et d'anniversaire... Avec un cornet, fourré de glace royale colorée, tu peux écrire comme avec un stylo, et dessiner comme avec un pinceau.

Décors au cornet

du papier sulfurisé, une paire de ciseaux, des colorants alimentaires.



1 Dans du papier sulfurisé, découpe un rectangle de 23 x 30 cm. Coupe-le en deux dans le sens de la diagonale.



2 Roule le triangle obtenu pour former un cornet. Replie l'entonnoir pour fermer ton cornet.



3 Garnis-le de glace royale ou de chocolat fondu. Replie la base. Coupe le bout.



4 Pour «écrire», sers-toi de ton cornet comme d'un stylo, en le guidant avec ton doigt. ■

Tu trouveras le patron du cornet en page 54.



Ce qu'il te faut

Coloration

de la pâte d'amandes ou du pastillage, des colorants alimentaires, un cure-dents.



1 Trempe un cure-dents dans le colorant. Essuie-le sur la pâte à colorer (pâte d'amandes ou pastillage). Referme la boule de pâte.



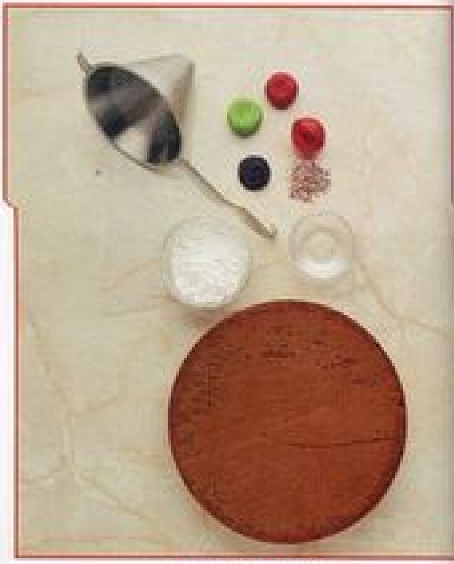
2 Malaxe bien la pâte entre tes mains, en roulant plusieurs fois, jusqu'à ce que tu obtiennes une coloration parfaitement homogène. ■



Gâteau clown ?

Un gros nez rouge, de grands yeux qui bougent, et le gâteau fait le clown sur la table du goûter. Parfumé, déguisé, à toi de lui inventer sa tenue de parade pour épater tous tes invités !





Ce qu'il te faut :

1 gâteau au chocolat (voir page 11) ou tout autre gâteau rond, 100 g de sucre glace, de l'eau de fleur d'oranger ou du jus de citron pour le glaçage à l'eau, de la pâte d'amandes ou du pastillage mou (voir page 14), des colorants alimentaires, des fils de réglisse, des bonbons granulés, un nez de clown en plastique rouge.



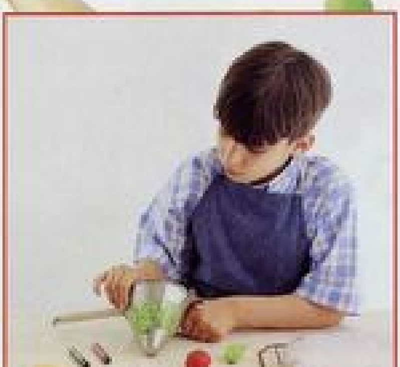
1 Prépare ton glaçage en mé-langeant 100 g de sucre glace dans 3 cuillers à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Vive le cirque !

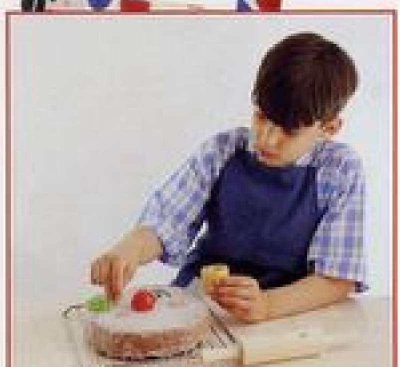




2 Pose ton gâteau sur une grille. Nappe le dessus avec le glaçage blanc à l'eau, en le laissant glisser le long du gâteau.



3 Pour faire les cheveux, colore en vert de la pâte d'amandes ou un pastillage mou. Mets ensuite dans une passoire en appuyant fort.



4 Termine la décoration de ta tête de clown selon ta fantaisie : yeux en fils de réglisse, joues en granulés, gros nez rouge, etc. ■

Tour de cartes, tour

Gâteaux-suprises ! Si tu es amateur de magie, offre à tes amis une carte à jouer et à croquer. Si tu aimes les fêtes foraines, fais tourner les couleurs sur un manège de... bonbons !





Carte à jouer

Ce qu'il te faut : *une pâte à quatre-quarts (voir page 11), de la gelée ou de la purée de framboises, de la pâte d'amandes ou du pastillage mou (voir page 14), des colorants alimentaires noir et rouge (voir page 15), des emporte-pièce (trèfle, cœur, etc.).*







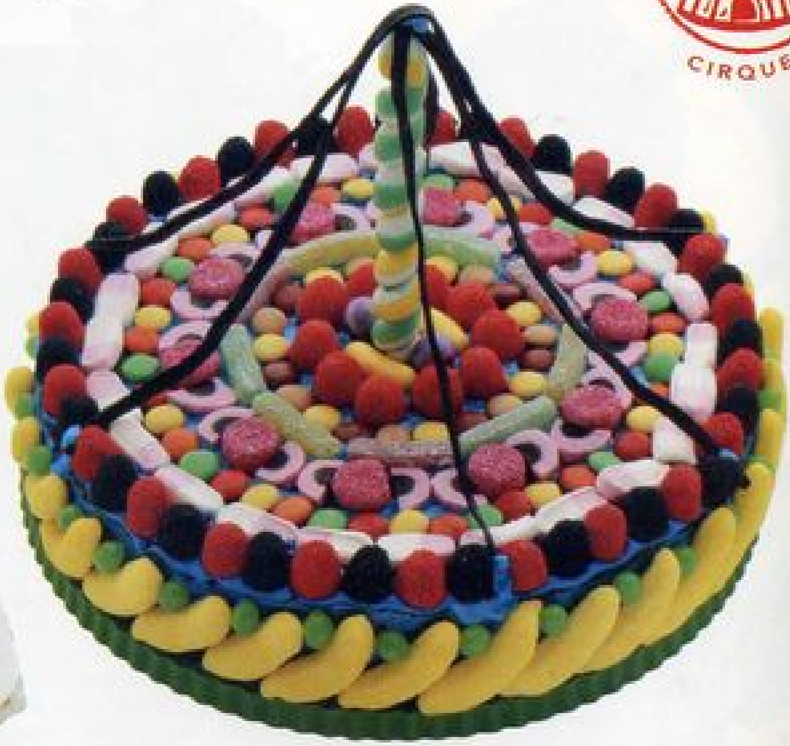
1 Prépare un gâteau marbré : partage en deux, dans deux bols, une pâte à quatre-quarts. Colore l'une à la gelée de framboises. Verse dans un moule beurré en alternant les deux sortes de pâte.

2 Prépare du pastillage mou. Étale-le et découpe trois cartes de la même dimension. Colle-les avec de la gelée de framboises, en les faisant se chevaucher.

3 Colore une boule de pastillage ou de pâte d'amandes en rouge, et une autre en noir. Étale et découpe à l'emporte-pièce. Dessine, découpe et pose les décorations sur le gâteau. ■

de manège





Manège

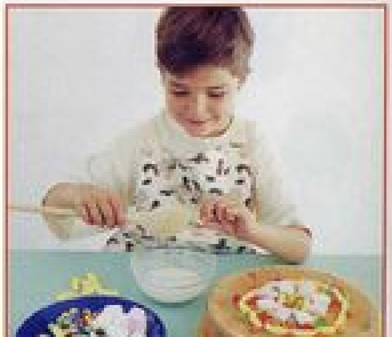
Ce qu'il te faut : *une génoise (voir page 10), un assortiment de bonbons (fraises, bananes, pastilles chocolatées, gommes, sucette, fils de réglisse, etc.), un cornet fourré de glace royale (voir pages 14 et 15).*

Soda des Étoiles
Broie au mixer 5 fraises et 1 pêche. Ajoute du jus d'orange. Sers bien frais.





1 Prépare une génoise, un cornet et une glace royale. Tu peux aussi simplement disposer les bonbons sur un carton à gâteau, ou sur un socle rond en carton.



2 Avec de la glace royale, colle les bonbons sur la génoise, en alternant formes et couleurs. Termine en posant au centre une sucette d'où partent de grands fils de réglisse. ■

Tous les animaux font

Ours, lapin, papillon, c'est le carnaval des animaux au goûter. Fourrure au chocolat ou à l'orange, moustaches en réglisse... À toi de les dessiner pour mieux les manger !



Ce qu'il te faut :
2 génoises au chocolat de 18 et 24 cm de diamètre pour la tête et le corps du nounours (voir page 10), 5 petits gâteaux ronds pour les pattes et les oreilles, 500 g de chocolat en tablettes épaisses, 250 g de crème fleurette, 50 g de sucre glace, des griottes, de la pâte d'amandes, des bonbons « grains de café ».















1 Prépare tes deux génoises au chocolat et tes cinq petits gâteaux ronds. Coupe en deux chacune des génoises.



2 Prépare la chantilly en battant au fouet, dans un récipient bien froid, 250 g de crème fleurette et 50 g de sucre glace.

la fête !



3 Étale la chantilly sur les quatre demi-génoises. Ajoute les griottes. Ensuite, referme les deux gâteaux.



4 Dispose tes gâteaux sur un carton pour former ton nounours. Râpe des copeaux de chocolat avec un épluche-légumes.



5 Étale de la crème Chantilly puis recouvre-la de copeaux. Forme les pattes, le nœud, les boutons et les yeux en pâte d'amandes et en bonbons « grains de café ». ■



Nounours forêt-noire, à la fourrure en copeaux de chocolat, et aux pattes de velours en pâte d'amandes.

Lapin coco et fruits confits

Tu trouveras le patron du lapin en page 59.



Fourré de crème pâtissière à la vanille et aux fruits confits, saupoudré de noix de coco... Il n'y a pas plus gourmand que le lapin !



***Ce qu'il te faut :** 2 grandes génoises rondes (voir page 10), de la noix de coco en poudre, des fruits conf de la pâte d'amandes, des colorants alimentaires (voir page 15), de la crème pâtissière (voir page 44).*



1 Prépare deux grandes génoises. Pour la tête, découpe un rond dans l'une. Dans le reste de la même génoise, découpe les pattes et les oreilles.



2 Prépare une crème pâtissière en y ajoutant des fruits confits. Dispose les éléments du lapin sur une grille. Nappe-les de crème.



3 Saupoudre le lapin de noix coco en poudre. Ajoute l yeux, les moustaches, le nez, l oreilles et les griffes en pâ d'amandes colorée. ■

Tablier : Culinarion • Tee-shirt : Du pareil au même.

Chat à l'orange

Parfumé à l'orange, le poil en pâte d'amandes, tacheté de chocolat, la truffe et les moustaches en fils de réglisse, le chat se met à table. Délicieux...



Ce qu'il te faut :
2 génoises (1 petite et 1 grande) parfumées au zeste d'orange (voir page 10), 30 g de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron pour le sirop, de la marmelade d'orange, de la pâte d'amandes, du chocolat, des fils de réglisse.





1 Fais tes génoises en ajoutant à la pâte du zeste d'orange râpé. Découpe la petite génoise pour qu'elle s'encastre dans la grande. Étale la pâte d'amandes au rouleau, enduis-la de marmelade. Recouvre les génoises avec cette préparation.



2 Demande à un grand de faire fondre le chocolat à feu doux. Trempe ton pinceau et peins des taches sur le chat. Modèle les oreilles et les pattes en pâte d'amandes. Fais la truffe, les yeux, la bouche et les moustaches en fils de réglisse.

Maxi-monstre chocolat et menthe



Ton maxi-monstre, c'est un vrai serpent de mer, amateur de chocolat et de sirop de menthe. Mange-le vite avant qu'il ne te dévore...

Cocktail Monstre
Broie au mixer
1 kiwi et 1 banane.
Ajoute du jus d'orange,
1 zeste de citron et
quelques feuilles de
menthe fraîche.
Sers bien
frais.





1 Prépare tes génoises au chocolat. Coupe-les en deux dans le sens de la largeur. Coupe une des moitiés encore en deux pour faire la tête et la queue.



2 Pour la ganache, demande à un grand de faire bouillir la crème. Hors du feu, ajoute le chocolat en morceaux, le beurre, trois cuillers de sirop de menthe et mélange bien.



Ce qu'il te faut : *2 génoises rondes au chocolat de 14 cm de diamètre (voir page 10), de la noix de coco en poudre, du sirop de menthe, des biscuits au chocolat, de la pâte d'amandes. Pour la ganache : 250 g de chocolat en tablette, 250 g de crème fleurette, 50 g de beurre.*



3 Reconstitue le monstre sur une grille. Enrobe chaque morceau de ganache. Mélange la poudre de coco à deux cuillers de sirop de menthe. Saupoudre les éléments. Enfonce des quarts de biscuits et façonne les yeux en pâte d'amandes.

Papillon pépites

Papillon de jour, papillon de fête, volette au-dessus de ton assiette. Attrape-le dans ton filet : ses ailes mordorées sont pleines de pépites...



Ce qu'il te faut : 1 quatre-quarts (voir page 11), 100 g de pépites ou de pastilles chocolatées, 100 g de sucre glace, 3 cuillers d'eau et 1 cuiller de cacao en poudre pour le glaçage, des colorants alimentaires (voir page 15), du chocolat et des bâtonnets de chocolat pour le décor, un cornet (voir page 15).



Tu trouveras le patron du papillon en page 58.



1 Dans un moule rond, prépare un quatre-quarts en remplaçant le jus de citron par un œuf supplémentaire et en ajoutant à la pâte les pépites. Coupe le corps et les ailes comme sur la photo.



2 Prépare une « glace à l'eau » en mélangeant 100 g de sucre glace dans 3 cuillers d'eau. Glace les ailes en blanc. Ajoute du cacao au mélange pour glacer le corps en chocolat.



3 Pour les ailes, trempe une brosse à dents dans le colorant, puis frotte-la avec le pouce pour faire des taches. Décore à l'aide d'un cornet garni de chocolat fondu. Ajoute les antennes.

Petites bêtes en



Escargot de Bourgogne, montre-moi tes cornes... Avec de la pâte d'amandes, tu peux modeler de drôles de petites bêtes. Elles décoreront tes gâteaux ou la table du goûter, et elles sont toutes à croquer ! Fais tes emplettes de colorants et cours vite en page 15 pour apprendre à colorer la pâte d'amandes, avant de te lancer dans le modelage.



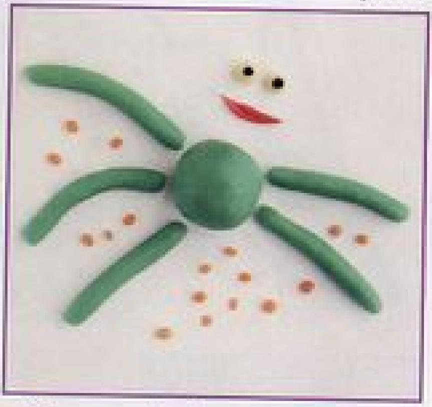






Ce qu'il te faut : de la pâte d'amandes, des colorants alimentaires (voir technique de coloration page 15).



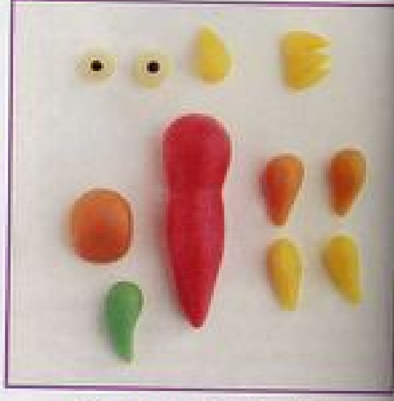


Pieuvre à cinq tentacules



Escargot de Bourgogne

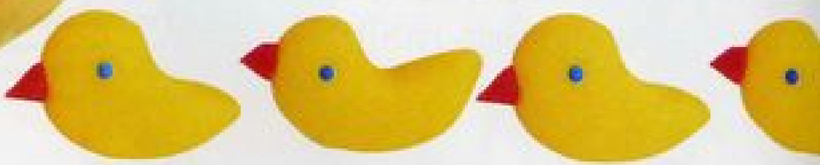




Perroquet des îles

pâte d'amandes







Poulette et poussins









Reinette de l'étang



Jolie coccinelle



Petit ver dans le fruit

Gâteaux ou tableaux ?

Gâteaux à peindre, tableaux à savourer... À toi de jouer les peintres-pâtissiers et les artistes gourmands, en t'inspirant librement de l'œuvre des grands maîtres.



Ce qu'il te faut : *1 gâteau au chocolat (voir page 11), de la confiture d'oranges amères, des gelées de fruits de différentes couleurs. Pour la ganache : 200 g de chocolat noir, 100 g de crème fleurette, 1 cuiller à soupe de beurre.*





1 Prépare ton gâteau au chocolat et laisse-le bien refroidir. Coupe-le en deux. Étale la confiture d'oranges. Replace les deux morceaux l'un sur l'autre.



Salut l'artiste !



2 Découpe ton gâteau en forme de palette. Demande à un grand de t'aider à préparer ta ganache : fais fondre le chocolat, ajoute la crème, fais chauffer à feu doux.



3 Place ton gâteau sur une grille. Recouvre-le avec la ganache. Fais fondre les gelées de fruits à feu très doux. Trempe ton pinceau dans les gelées et peins des taches de couleur sur ta palette. ■

Clin d'œil aux artistes et délice... Pour réaliser tes gâteaux d'artistes, prépare une génoise carrée nature ou au chocolat (voir page 10), coupe-la en deux et garnis-la d'une mousse de ton choix.



Bonhomme, à la manière de Fernand Léger.



Drôle de tête, à la manière de Joan Miró.

Mousses framboises et

L'art fait mousse, ta génoise s'habille de chantilly et de framboises, et la gourmandise est au bout de ton pinceau !



Ce qu'il te faut : 1 génoise carrée (voir page 11). Pour la mousse : 200 g de purée de fruits (framboises ou fruits rouges), 300 g de crème fleurette, 50 g de sucre glace, 4 feuilles de gélatine (voir pages 14 et 15).



Découpage framboise, à la manière d'Henri Matisse.



1 Coupe ta génoise en deux. Prépare ta crème Chantilly en battant au fouet la crème fleurette et le sucre glace. Demande ensuite à un grand de faire fondre la gélatine à feu doux dans 4 cuillers à soupe de purée de fruits. Ajoute le reste de purée.



2 Mélange délicatement la purée de fruits et la chantilly. Étale le mélange au centre du fond de génoise puis pose l'autre moitié dessus. Coupe une bande de 5 cm de large de papier sulfurisé pour entourer le gâteau. Maintiens avec de l'adhésif.



3 Mets ton gâteau au froi
Prépare du pastillage de di
férentes couleurs. Colore l
dessus du gâteau en découpa
des formes selon ton inspira
tion. Retire la bande de papie
sulfurisé avant de servir.

chocolat...

La plus divine des mousses, c'est la mousse au chocolat ! À savourer avec des fleurs d'angélique et de pâte d'amandes.



Ce qu'il te faut :
1 génoise carrée au chocolat (voir page 10), de la ganache (voir page 30), de la pâte d'amandes, de l'angélique confite.
Pour la mousse au chocolat : 100 g de chocolat noir, 250 g de crème fleurette, 25 g de sucre.



Fleurs de chocolat, à la manière d'Andy Warhol.





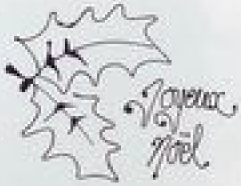
1 Coupe la génoise en deux. Prépare ta crème Chantilly. Demande à un grand de faire fondre le chocolat au bain-marie. Verse 3 cuillers de crème Chantilly dans le chocolat, mélange vite, puis verse ce mélange dans la chantilly. Tourne doucement.



2 Étale ta mousse au centre de ton fond de génoise, referme avec l'autre moitié, entoure de papier sulfurisé. Mets à refroidir. Prépare ta ganache. Place ton gâteau sur une grille. Nappe-le de ganache. Décore avec des fleurs en pâte d'amandes et des bâtons d'angélique. ■

Gâteaux-cadeaux du

Noël réserve ses surprises... Des gâteaux comme des paquets-cadeaux, noués de pâte d'amandes, et le Père Noël lui-même... aux marrons et au chocolat !



Joyeuses Fêtes







Tu trouveras le patron du profil du Père Noël en page 60.





Ce qu'il te faut : 1 génoise carrée au chocolat et 1 génoise parfumée à la vanil (voir page 10), de la gelée de groseilles, de pâte d'amandes, des colorants alimentair (voir page 15).



1 Prépare tes génoises. Coupe-le en deux, puis en quatre. Mon ton gâteau en cube en interc lant, couche après couche, génoi vanille, gelée, génoise chocola gelée, génoise vanille, etc.

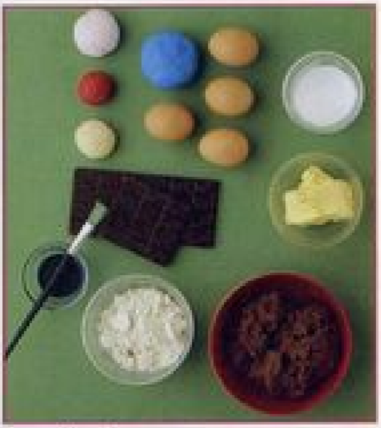


2 Colore la pâte d'amande Forme de petits boudins, pose les les uns à côté des autre Étale-les avec un rouleau à pât serie. Recouvre le gâteau. Ajout un nœud en pâte d'amandes.

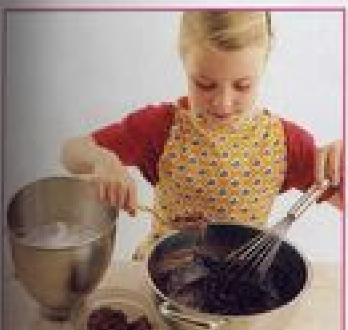
Père Noël







Ce qu'il te faut : 120 g de chocolat, 120 g de beurre, 250 ml de purée de marrons, 4 cuillers à soupe de farine, 4 œufs, de la pâte d'amandes ou du pastillage mou, des colorants alimentaires (voir pages 14 et 15).



1 Demande à un grand de faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Hors du feu, ajoute les jaunes d'œufs, la purée de marrons et la farine.



2 Monte les blancs en neige. Mélange-les à la pâte. Verse le tout dans un moule rond. Demande à un grand de faire cuire (40 min, 180 °C).



3 Nappe le gâteau de purée de marrons. Colore la pâte d'amandes (ou le pastillage). Étale et colle sur le gâteau. Pour faire la barbe du Père Noël, passe de la pâte d'amandes dans une passoire en appuyant fort. Pour le visage, découpe pâte d'amandes (ou pastillage) en respectant le patron.

Goûters des



...nhomme
de neige



Ce qu'il te faut : 2 pots de glace à la vanille, 2 bols en plastique, du film transparent alimentaire, des biscuits à la cuiller, de la pâte d'amandes, des bonbons « grains de café », 1 cornet-biscuit.



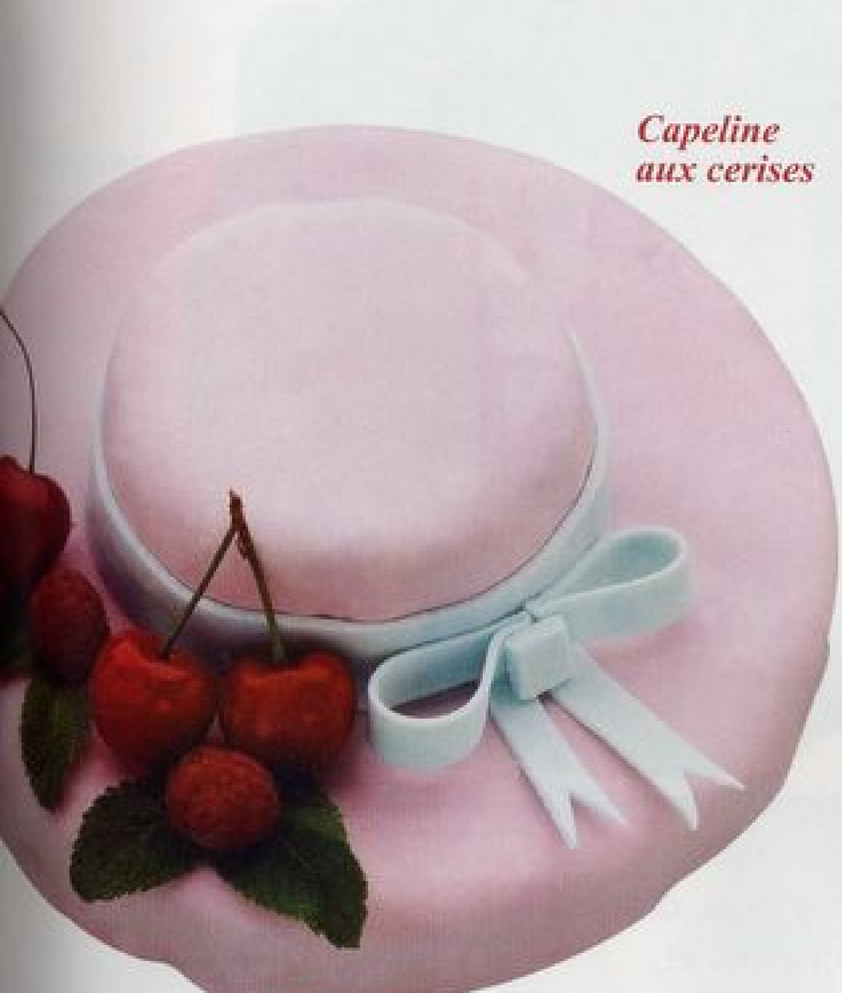
1 «Chemise» la glace, en met-tant du film alimentaire au fon[d] des bols, puis une couche épaiss[e] de glace. Laisse un creux au milie[u]. Concasse des biscuits à la cuille[r]. Tasse puis recouvre de glace.



2 Mets les bols au congélateu[r]. Démoule-les sur un grand pla[t]. Retire le film. Assemble le corps et la tête. Fais une écharpe en pât[e] d'amandes, mets un cornet cass[é] pour le chapeau, et les « grains de café » pour les yeux et les boutons. ■

Bonhomme de neige,
capeline aux cerises,
déjeuner sur l'herbe, fondant au soleil...
À chaque saison, sa fête et son goûter,
sa glace ou son gâteau.

quatre saisons



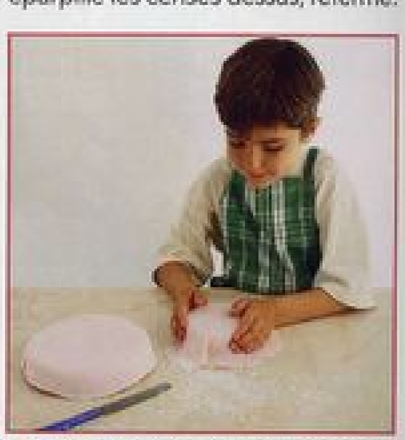
Capeline aux cerises



Ce qu'il te faut : *1 grande et 1 petite génoises rondes (voir page 10), de la crème pâtissière (voir page 44), de la chantilly (voir page 22), des cerises fraîches, de la confiture de cerises, de la pâte d'amandes ou du pastillage mou (voir page 14 et 15).*



1 Prépare une crème pâtissière. Ajoute un bol de crème Chantilly. Mélange délicatement. Coupe les génoises en deux. Pour chacune des génoises, étale une couche de crème, éparpille les cerises dessus, referme.



2 Étale la pâte d'amandes ou le pastillage mou au rouleau. Encolle à la confiture de cerises. Pose la petite génoise sur la grande pour former le chapeau. Découpe un nœud dans de la pâte d'amandes. Décore avec des cerises. ■

Printemps, le temps des cerises… et des desserts frais, légers, acidulés, comme cette capeline toute rose à offrir à toutes les mamans. Bonne fête !



Gâteaux

Déjeuner sur l'herbe



Pique-nique sur l'herbe au printemps, bain de soleil sur la plage en été… À toi d'inventer ton gâteau paysage, d'en modeler tous les personnages et, pourquoi pas, de l'offrir en cadeau !

Ce qu'il te faut

1 quatre-quarts parfumé au citron, à l'orange ou à la mandarine (voir page 11), de la gelée de fruits ou de la glace royale, de la pâte d'amandes ou du pastillage mou, des colorants alimentaires (voir pages 14 et 15).





1 Prépare un quatre-quarts en incorporant à la pâte un parfum de ton choix : zeste râpé d'orange, citron ou mandarine.



2 Colore de la pâte d'amandes ou du pastillage mou en utilisant différentes couleurs. Étale et lisse.



3 Sculpte tes personnages e accessoires puis dépose-le délicatement sur le gâteau. E voilà un vrai cadeau !



Fondant au soleil



Petit ours des prés



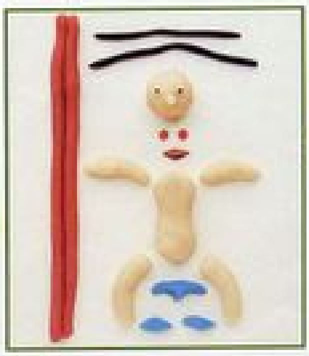


Baigneur dans sa bouée





Grosse dame sur un matelas

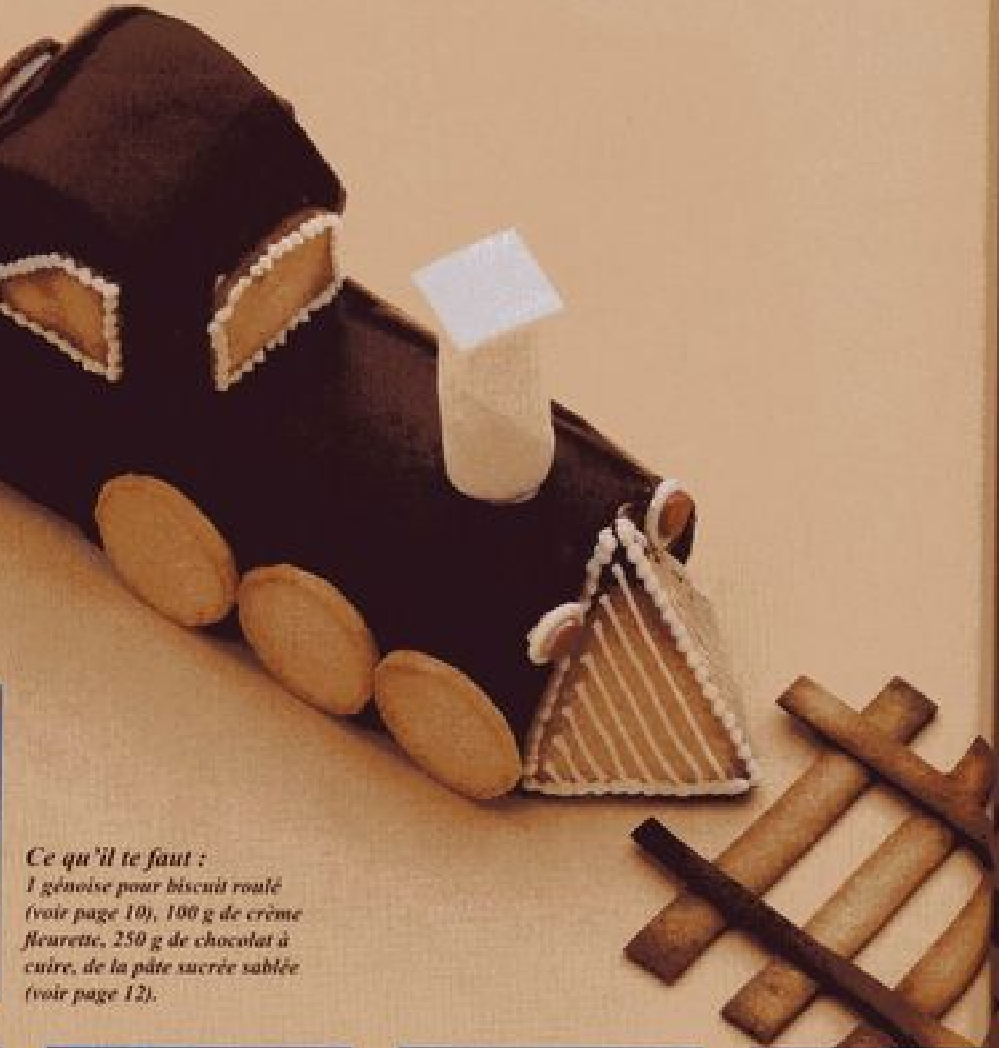




Papa fait la sieste



Loco chocolat noir





Ce qu'il te faut :
1 génoise pour biscuit roulé (voir page 10), 100 g de crème fleurette, 250 g de chocolat à cuire, de la pâte sucrée sablée (voir page 12).



1 Commence par prépa-rer une ganache : fais bouilir la crème, puis ajoute le chocolat hors du feu. Étale la ganache sur la génoise. Roule.



2 Coupe un morceau de biscuit roulé comme sur la photo. Ce sera la cabine de ta locomotive.



3 Dans une pâte sucrée sablée, découpe des roues, des fenêtres, et des triangles pour l'avant de la loco.



4 Pose le biscuit ro
sur une grille, p
enrobe-le de ganac
Colle les roues, l'av
et les fenêtres. ■

Auto chocolat blanc





Ce qu'il te faut :
1 génoise pour biscuit roulé (voir page 10), 250 g de chocolat blanc, 125 g de crème fleurette, de la pâte sucrée sablée (voir page 12), un cornet (voir page 15).



1 Prépare une génoise. Pour faire la ganache blanche, fais bouillir la crème, puis, hors du feu, ajoute le chocolat blanc.

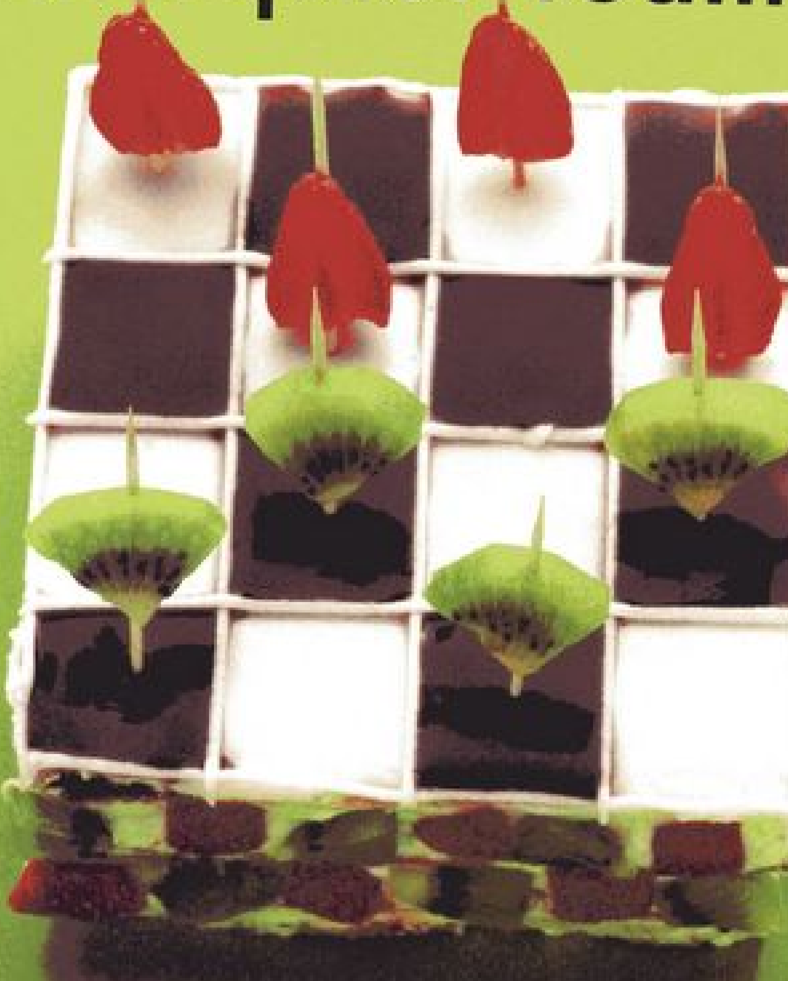


2 Étale la ganache sur la génoise. Roule délicatement le biscuit puis pose-le sur une grille. Enrobe-le de ganache.



3 Découpe les roue carrosserie dar pâte sucrée sablée. les. Pour les finitior lise un cornet fou chocolat fondu. ■

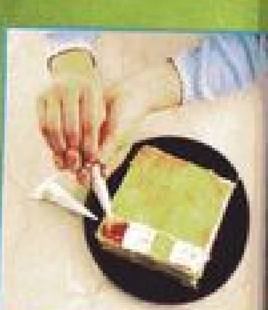
Échiquier feuilleté











Ce qu'il te faut :

1 pâte feuilletée (voir page 12 ou pâte achetée toute prête), des fruits frais (cerises, framboises, fraises, kiwis, etc.), un décor au cornet, de la glace royale (voir pages 14 et 15), de la gelée de fruits rouges, des cure-dents. Pour la crème pâtissière : 1/2 l de lait, 1 gousse de vanille, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 2 cuillères à soupe de fécule.

1 Demande à un grand de faire bouillir le lait avec la vanille. Dans un bol, mélange les jaunes et le sucre. Ajoute la fécule et le lait bouillant. Fais cuire 5 minutes en tournant avec une cuillère. Verse dans un bol froid. C'est la crème pâtissière.

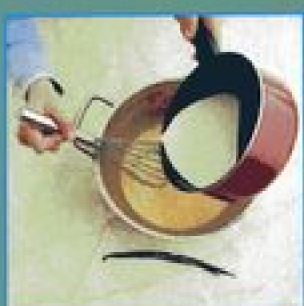
2 Prépare une pâte feuilletée. Demande ensuite à un grand de la faire blanchir au four, sur une plaque, pendant 5 minutes à 200 °C. Découpe-la en trois carrés.

3 Compose ton feuilleté couche après couche : pâte, crème, fruits, etc. Dessine le damier à l'aide d'un cornet rempli de glace royale pour le blanc et de gelée pour le rouge. Pique des fruits frais sur des cure-dents. ■

Terrain de foot coco











Ce qu'il te faut :
1 génoise (voir page10),
4 cuillères à soupe de jus
d'ananas, de l'ananas frais
ou en boîte, de la noix de coco
en poudre, de la pâte d'amandes,
du colorant alimentaire vert
(voir pages 14 et 15),
de la crème pâtissière
(voir page 44).

1 Prépare une crème pâtissière comme pour l'échiquier (voir ci-contre). Ajoute des cubes d'ananas frais ou en boîte.

2 Coupe la génoise en deux, imbibe-la de jus d'ananas, nappe-la de crème pâtissière. Referme ton gâteau. Nappe le dessus et les bords de crème.

3 colore la noix de coco en vert. Forme des boudins avec de la pâte d'amandes vert clair et vert foncé. Étale-les et pose-les sur le gâteau. Saupoudre les bords de noix de coco. Décore. ■

Pendule choco banane

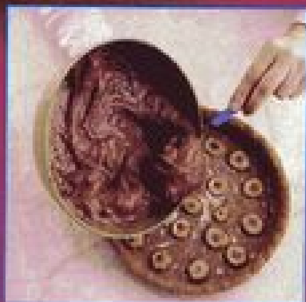




Ce qu'il te faut :
de la pâte sucrée sablée
(voir page 12),
3 cuillers à soupe de cacao
en poudre, des bananes,
de la pâte d'amandes,
de la crème pâtissière
(voir page 44),
100 g de chocolat.



1 Prépare une boule de pâte sucrée sablée, en ajoutant à la recette 3 cuillers à soupe de cacao en poudre. Garnis un moule à tarte avec la pâte.



2 Coupe les bananes en rondelles. Garnis-en ton fond de tarte en ajoutant quelques noisettes de beurre. Demande à un grand de mettre au four (15 min à 180 °C).



3 Prépare une crème pâtissière au chocolat. Verse cette crème sur la tarte. Remets à cuire (10 à 15 min, 180 °C). Sculpte le bord, chiffres et aiguilles dans la pâte d'amandes.

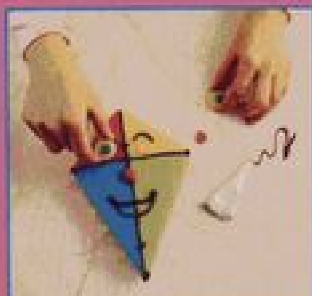
Cerf-volant quatre couleurs











Ce qu'il te faut :
1 gâteau au chocolat (voir page 11),
de la glace royale,
de la pâte d'amandes,
des colorants alimentaires,
du glaçage chocolat
un cornet (voir pages 14 et 15).

1 Découpe une forme de losange dans ton gâteau au chocolat (voir page 9).

2 Nappe le gâteau de glace royale parfumée. Colore la pâte d'amandes, étale-la au rouleau et colle-la comme sur la photo.

3 Dessine le sourire avec un cornet fourré d'un glaçage au chocolat. Modèle les yeux et la queue dans de la pâte d'amandes. ■

Il était une fois une mais

Comme en Allemagne, au mois de décembre, construis ta maison en pain d'épice et son jardin de bonbons, puis croque-la à pleines dents, quand il te plaît !





Ce qu'il te faut :
du pain d'épice (voir page 13), de la glace royale et un cornet (voir pages 14 et 15), du sucre glace, 1 citron, des bonbons.





1 Prépare ton pain d'épice. Découpe le patron de la maison, reporte-le, puis découpe chaque élément dans le pain d'épice.

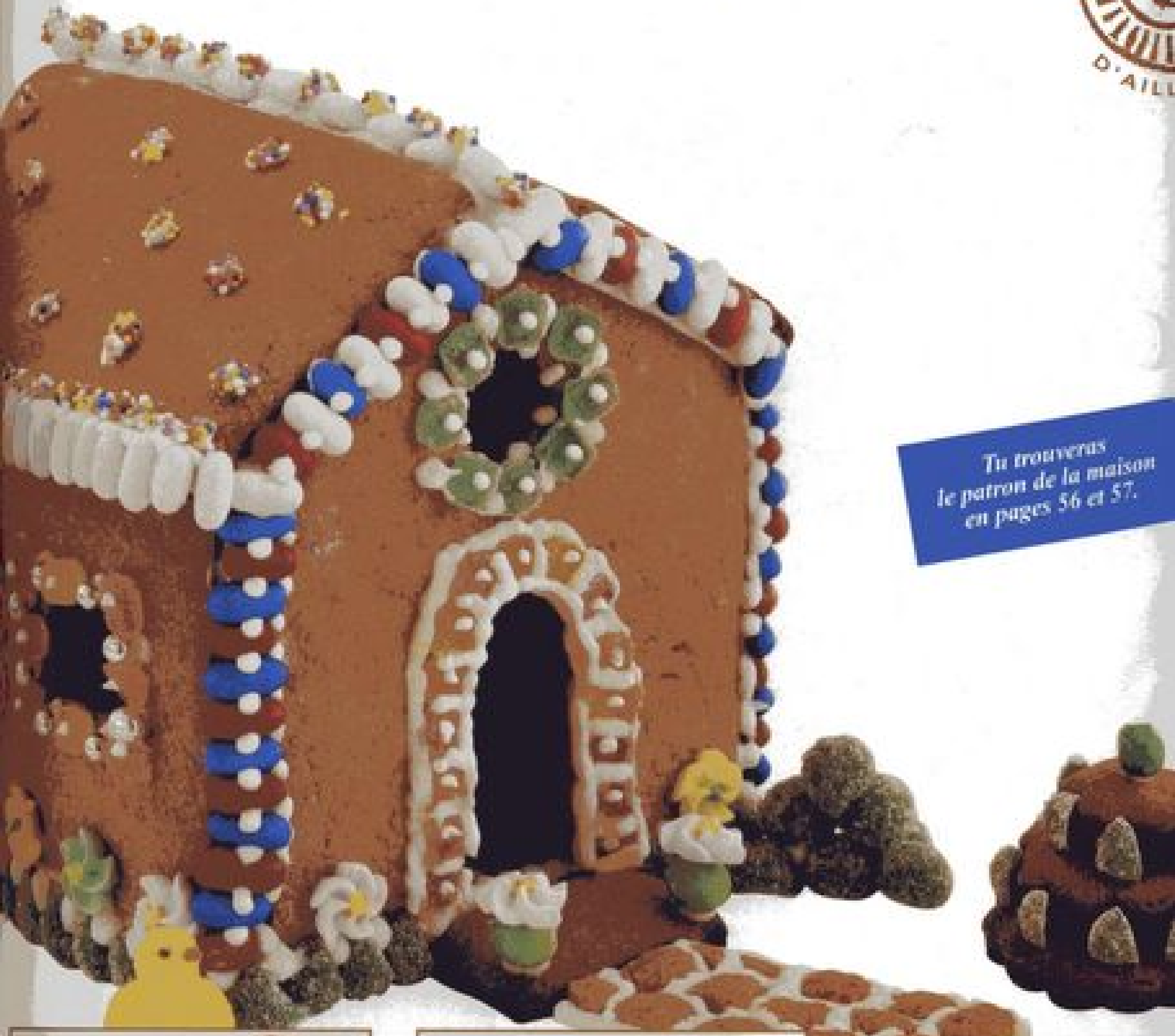


2 Dispose chaque élément sur une plaque non beurrée. Demande à un grand de mettre au four (7 à 10 min, 190 °C).



3 Prépare une glace royale. Pose le socle de la maison puis monte les murs en les trempant dans la glace royale. Laisse sécher.

on en pain d'épice...



Tu trouveras le patron de la maison en pages 56 et 57.



4 Pose le toit délicatement, en le collant avec de la glace royale. Prépare un cornet fourré de glace royale.



5 Colle les bonbons à l'aide d'un cornet pour former le jardin, les fleurs, etc.). Laisse bien sécher avant de déplacer. ■

Décors de ba

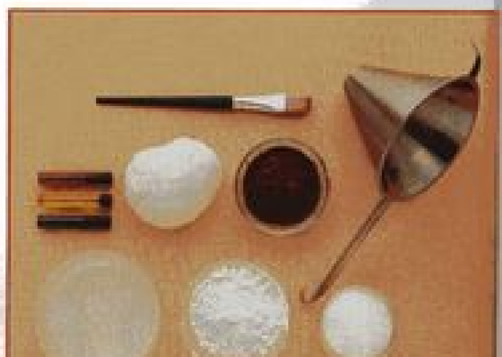




Mickey, Obélix ou Spirou... Dessine au pochoir sur tes gâteaux es personnages préférés de bandes dessinées !

Tu trouveras le patron des pochoirs en pages 61, 62 et 63.





Ce qu'il te faut :

1 génoise au chocolat, 1 quatre-quarts à l'orange ou tout autre gâteau rond de ton choix (voir pages 10 et 11). Pour le dessin au pochoir, 3 techniques au choix : décor au chocolat en poudre ; ou pastillage mou, gelée de fruits et colorants ; ou glace royale colorée et sucre cristal coloré (voir pages 14 et 15).

nde dessinée





Méthode tamis au chocolat



Demande à un grand de découper au cutter les pochoirs. Saupoudre ton gâteau de sucre glace, en utilisant un chinois. Pose ton pochoir. Saupoudre de chocolat en poudre. Retire délicatement le pochoir. ■

Méthode pochoir sucre coloré



Recouvre le gâteau de pastillage mou en le collant à la gelée de fruits. Pose le pochoir. Applique, en tapotant au pinceau ou à l'éponge, des colorants alimentaires. Retire délicatement le pochoir. ■

Méthode colorant au pinceau



Prépare une glace royale blanche ou colorée, recouvre ton gâteau. Pose le pochoir. Dans un bol, mélange quelques gouttes de colorant au sucre cristal. Saupoudre de sucre coloré. Retire délicatement le pochoir. ■



Une tarte signée Confetti

Coucou ! C'est moi, Confetti, qui me suis glissé dans une délicieuse tarte au citron... Dessine-moi, mange-moi, et à bientôt !



Ce qu'il te faut : 1 pâte sucrée sablée (voir page 12), 4 citrons non traités, 2 œufs, 200 g de sucre, 75 g de beurre fondu, des pastilles chocolatées ou un décor au cornet (voir page 15).



1 Prépare une pâte sucrée sablée. Étale la pâte au rouleau à pâtisserie en lui donnant une forme de confetti. Demande à un grand de mettre à cuire 5 min au four.



2 Dans un grand bol, fais mousser les œufs et le sucre. Ajoute les jus de citron chauds, du zeste râpé et le beurre fondu. Garnis de crème le fond de la tarte. Décore au cornet. ■

Demande à un grand de mettre à cuire ton Confetti, 20 min. à four doux.

La maison en pain d'épice

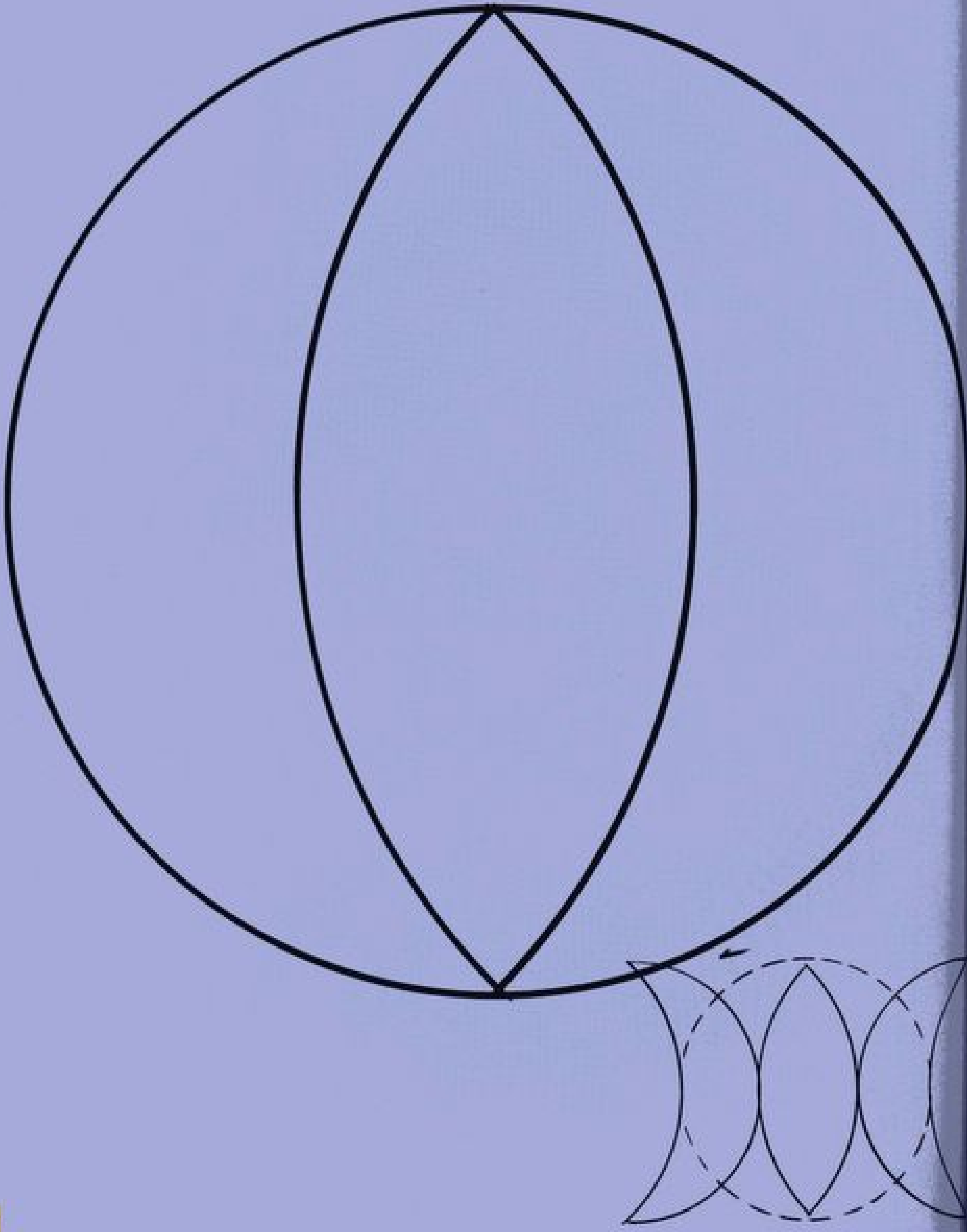


Fond de la Maison

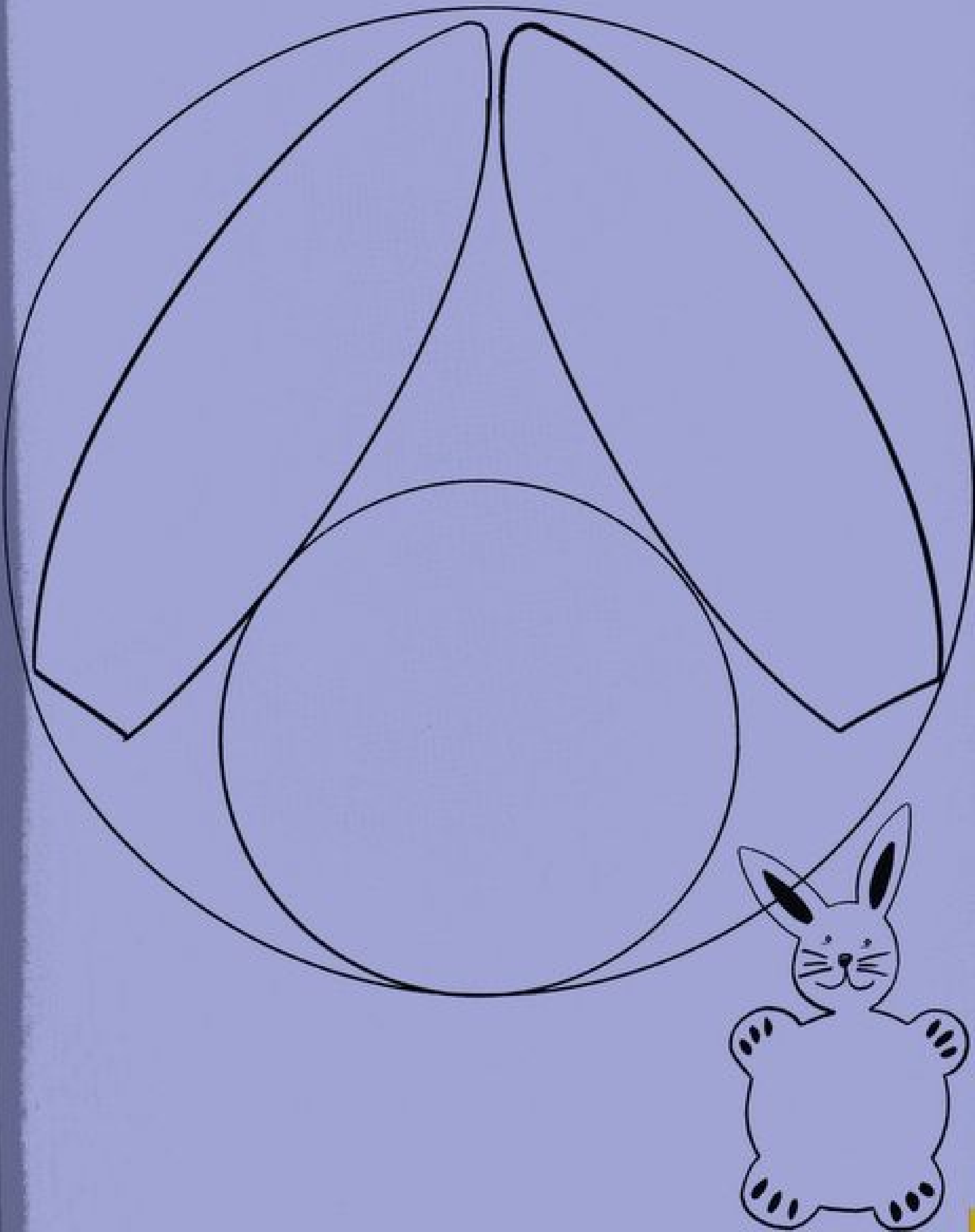
Toit

Toit

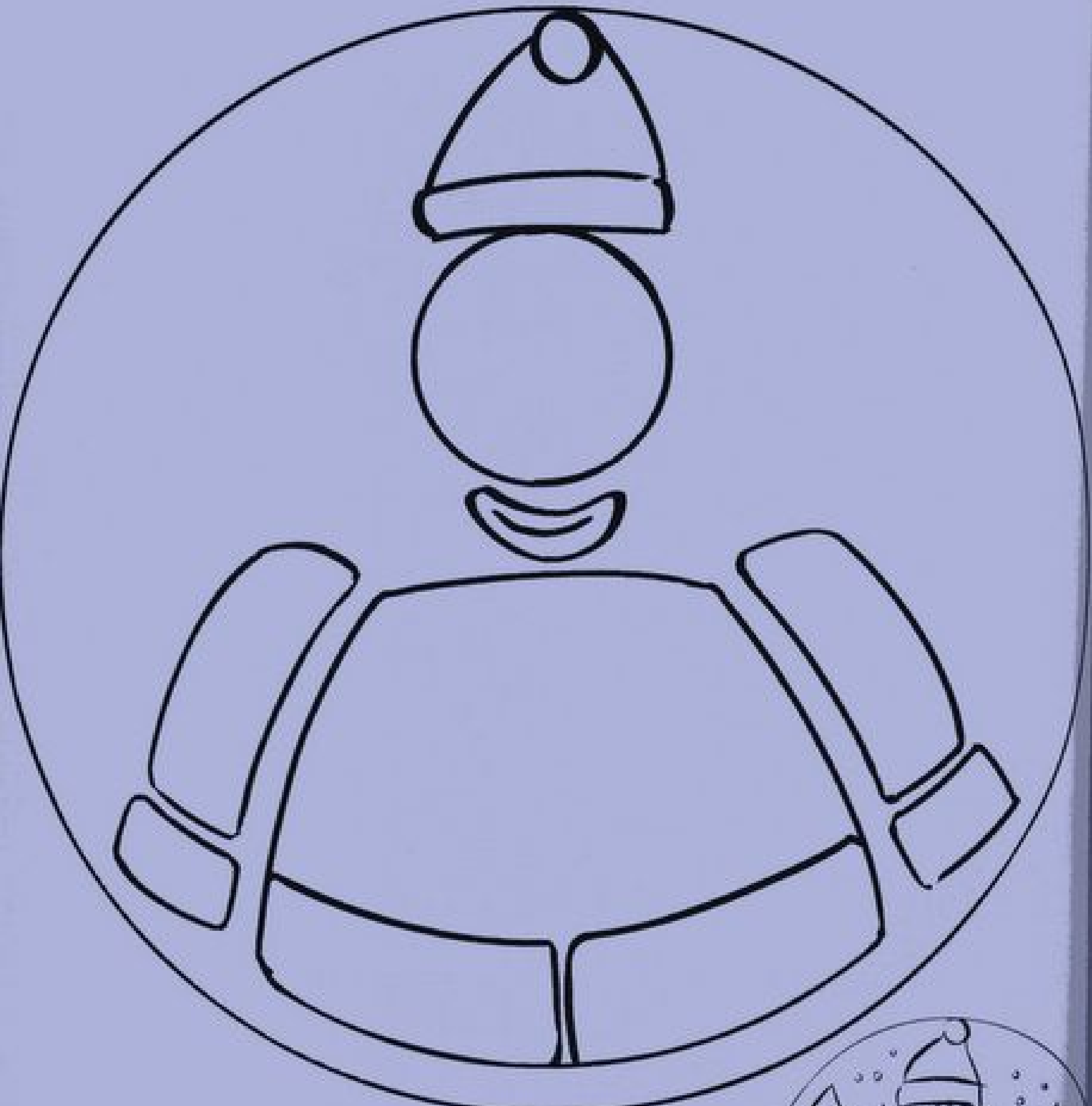
Le papillon



Le lapin



Le Père Noël





Les décors de BD



Pochoir OBELIX



Pochoir Mickey



Pochoir Spirou